

TC / DC MODULE INTÉGRÉ (FFD)
(avec plaque à gaz)



Manuel
d'utilisation
et
guide
de cuisson

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CES CONSIGNES AVANT D'UTILISER CETTE CUISINIÈRE.



Pour utilisation en FR & BE

05/15 EOPI 516998

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

En tant que fabricant responsable, nous prenons soin de nous assurer que nos produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux standards de sécurité requis lorsqu'ils sont correctement installés et utilisés.

REMARQUE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.
Toute modification non approuvée par AGA pourrait invalider l'approbation de l'appareil, la garantie et pourrait affecter vos droits statutaires.
Dans l'intérêt d'une utilisation sûre et efficace, veuillez lire ce document avant d'utiliser votre nouvel appareil AGA.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, gardez les orifices de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une fenêtre ouverte, ou une ventilation plus efficace améliorant les performances de la ventilation mécanique existante.

L'installation doit être conforme aux réglementations de câblage locales et nationales et doit être réalisée par un ingénieur qualifié d'un distributeur autorisé.

Un peu de fumée et de mauvaise odeur peuvent être émises lors du premier démarrage. Cela est normal et sans danger (provenant du four et de l'amidon sur l'élément isolant) et cessera après une courte période d'utilisation.

Le Module TC/DC AGA avec plaque à gaz est conçue pour compléter votre AGA Total / Dual Control. Conservant l'image externe d'AGA d'une fonte émaillée durable. L'appareil « looks at home » associé à son « parent » bien connu. En vous apportant une alternative intéressant, par exemple pendant les mois d'été les plus chauds, lorsque vous souhaitez couper votre cuisinière AGA principale

Votre appareil comporte une plaque à gaz, un grill électrique et deux fours électriques. Le four supérieur est un four électrique conventionnel avec une zone de chauffage traditionnelle, un grill électrique est également intégré en haut du four.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement, qui fonctionne pendant l'utilisation du grill ou du four supérieur (et parfois avec le four inférieur). Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de grill/four inférieur jusqu'à ce que l'unité soit suffisamment refroidie.

Le four inférieur comporte un ventilateur électrique. Le ventilateur derrière le panneau arrière assure une distribution de chaleur uniforme dans la cavité pendant la cuisson, la température de l'étage inférieure est ainsi la même que celle de l'étage supérieur.

Référez-vous au schéma (voir Fig. 1) pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux sections pertinentes pour le four supérieur, le four inférieur, le grill et la plaque chauffante à gaz, etc.

Lors de sa fourniture, votre Module est accompagnée des accessoires suivants :

3 Grilles de four, dont l'une est utilisée comme gril
1 Grande plaque à griller et grille - **(POUR UNE UTILISATION DANS LE FOUR SUPÉRIEUR UNIQUEMENT)**
1 Plat à rôtissoire
1 Plat de cuisson

Les pièces amovibles suivantes sont également inclues dans l'appareil :-

2 Supports de casserole doubles
4 Têtes de brûleur de plaque chauffante
1 Anneau de brûleur (brûleur pour wok)
4 Bouchons de brûleur de plaque chauffante

SANTÉ ET SÉCURITÉ

APPAREIL

GARDER LES JEUNES ENFANTS HORS DE PORTÉE DE L'APPAREIL CAR SES SURFACES PEUVENT DEVENIR BRÛLANTES AU TOUCHER.

Cet appareil peut contenir des matériaux indiqués ci-dessous. Il est de la responsabilité des Utilisateurs/ Installateurs de s'assurer que la tenue de protection personnelle nécessaire est portée lors de la manipulation, si nécessaire, les pièces concernées contenant l'un des matériaux suivants pouvant être interprétés comme étant dangereux pour la santé et la sécurité, voir les informations ci-dessous.

Colles et Mastics
Attention, s'ils sont encore sous forme liquide, utilisez un masque et des gants jetables.

Fil de verre, Laine minérale, Isolants, fibre de céramique
Peuvent être dangereux s'ils sont inhalés. Peuvent irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez tout contact avec la peau et les yeux. Utiliser des gants jetables, des masques et une protection pour les yeux. Ensuite, se laver les mains et les autres parties exposées. Lors de l'élimination du produit, diminuez la poussière à l'aide d'un vaporisateur d'eau, assurez-vous que les pièces sont bien enveloppées.

Généralités

- IMPORTANT : L'huile présente un risque d'incendie, ne pas laisser les casseroles d'huile sans surveillance.

- En cas d'incendie, couvrir la casserole d'un couvercle et éteindre l'appareil.

  Étouffer les flammes sur la plaque de cuisson, préférablement à l'aide d'une couverture anti-feu, plutôt que d'essayer de transférer la casserole à l'extérieur.

  Prendre la casserole en feu pour l'emmener à l'extérieur entraîne quasiment toujours des brûlures et des blessures.

Friture

- Utiliser une casserole profonde, assez grande pour couvrir la zone de cuisson appropriée.

- Ne jamais remplir la casserole à plus d'un tiers de graisse ou d'huile.

- Ne jamais laisser d'huile ou de graisse sans surveillance pendant le temps de cuisson.

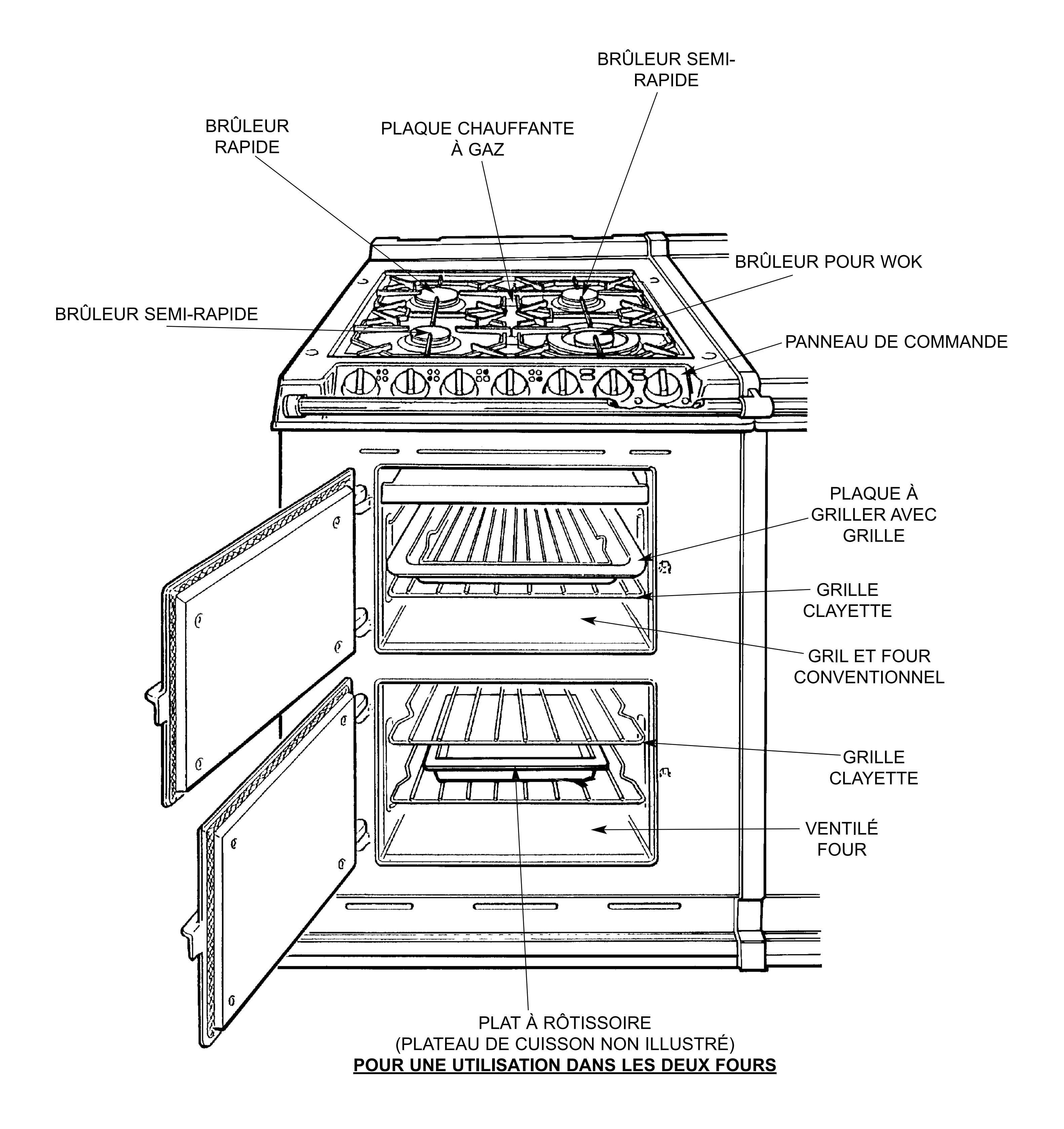


Fig 1

DESN 511635 C

PANNEAU DE COMMANDE

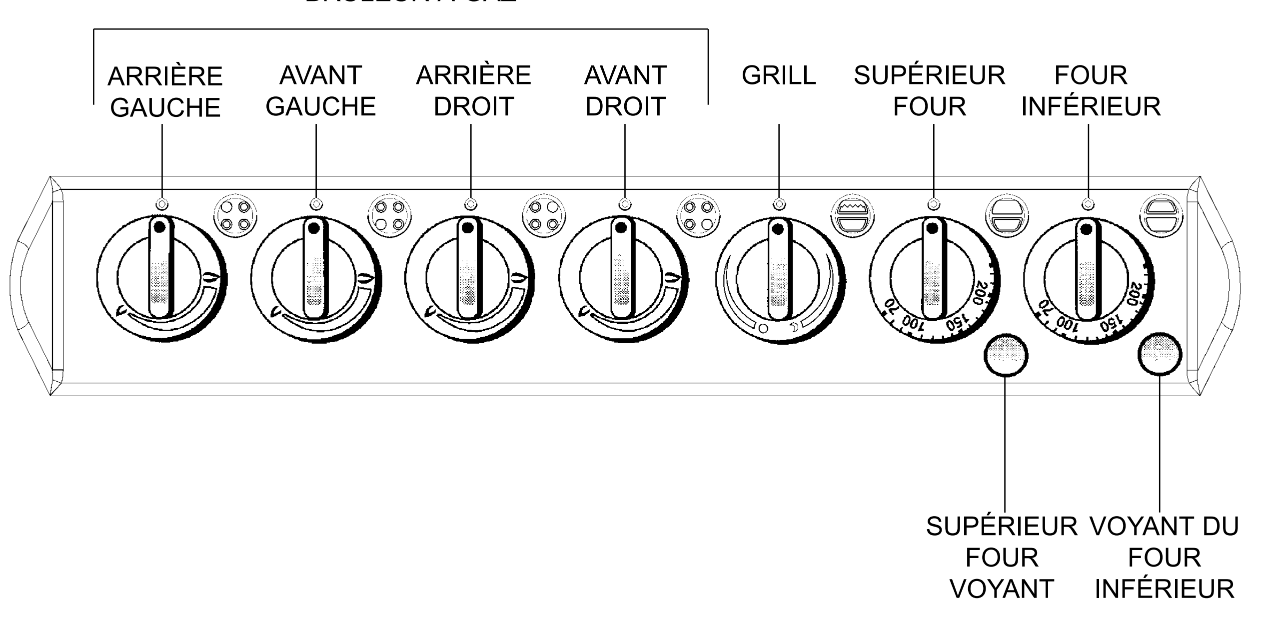


Fig. 2

DESN 515698 A

- Les **BOUTONS DE CONTRÔLE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ** peuvent uniquement être tournés dans le sens antihoraire à partir de la position **OFF**.

  Symbole grande flamme - Réglage élevé
  Symbole petite flamme - Réglage faible

  (Voir la section « **PLAQUE CHAUFFANTE** »)

- Le **BOUTON DE L'ÉLÉMENT GRIL** peut se tourner dans les deux directions.

  Horaire Complètement allumé, les deux éléments allumés (ligne graduée avec cercle entier).

  Antihoraire fonction gril économe, éléments frontaux uniquement

- Les **BOUTONS DE FOUR** peuvent uniquement être tournés dans le sens *horaire* à partir de la position OFF.

- Les **VOYANTS DU FOUR** s'allument lorsque les fours sont activés. Lorsque la température requise est atteinte, les voyants s'éteindront.

PLAQUE CHAUFFANTE À GAZ

- La plaque chauffante comporte quatre brûleurs à gaz.

  arrière gauche - brûleur rapide - puissance nominale à 3,0 kW.

  avant gauche et arrière droit - brûleurs semi-rapides - puissance nominale à 1,75 kW chacun.

  avant droit - brûleur ultra-rapide (wok) - puissance nominale à 3,5 kW.

- Les brûleurs semi-rapides sont adaptés pour une utilisation avec de petites casseroles ou pour laisser mijoter ou pocher doucement.

- Tous les brûleurs comportent une position pour laisser mijoter et sont facilement réglables.

POUR UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE

- Pour allumer un brûleur de la plaque chauffante : pousser et tourner le bouton sans le sens antihoraire sur le symbole grande flamme , maintenir pendant 3 secondes jusqu'à l'allumage du brûleur, puis tourner le bouton sur le réglage voulu.

- Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, mettre le bouton du brûleur sur off et de pas tenter de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

- Il est possible de régler le bouton sur un réglage plus faible simplement en tournant le bouton sur le symbole petite flamme.

- **IMPORTANT :** Les supports de casserole en fonte de l'appareil sont bien plus lourds que sur la plupart des cuisinières, il convient donc de faire attention en les enlevant ou en les remettant sur la plaque. Il est important, en les retirant de l'appareil, de ne pas les laisser traîner sur les parties émaillées, ce qui pourrait endommager l'émail.

QUELQUES MESURES DE SÉCURITÉ

- Il n'est pas recommandé d'utiliser des aides à l'ébullition, comme des tapis aimantés ou maillés. Ceux-ci peuvent entraver les performances du brûleur, endommager les supports de casserole et gaspiller du combustible.

- Il n'est pas nécessaire d'utiliser les aides contre les projections disponibles dans le commerce sur cette cuisinière.

- Certaines casseroles « Wok » sont instables. Veuillez vérifier avec le fabricant du wok avant l'achat.

- **NE PAS UTILISER** de casseroles instables ou déformées (par ex. avec bases convexes) pouvant basculer facilement.

- Le diamètre de casserole minimum recommandé est de 120 mm. Le maximum recommandé est 280 mm.

- Ne jamais utiliser de casseroles dépassant sur la face frontale.

- Placer toutes les casseroles de manière centrale sur les brûleurs.

- Ne jamais laisser la poignée de la casserole dépasser de la face frontale de la cuisinière - laisser hors de portée des enfants.

- **NE JAMAIS** laisser une friteuse sans surveillance.

LE GRILL (FOUR SUPÉRIEUR)

- Ne pas utiliser de casserole et de fait-tout avec une base concave.
- **LA PORTE DU FOUR SUPÉRIEUR DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU GRIL.**
- **ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.
- Le gril dispose de réglages de chaleur gradués pour chacun des 2 éléments (voir le panneau de commande).
- Faites préchauffer avec un réglage élevée pour de meilleurs résultats.
- La grande plaque à griller fournie est adaptée pour les trois clayettes.
- La grille de la plaque à griller est adaptée pour la cuisson de la plupart des aliments. Il est possible de retourner la grille pour s'adapter aux différentes épaisseurs des aliments. Il est possible de placer certains plats directement sur la clayette du four, ce qui est utile pour faire dorer certains plats comme les gratins au fromage.
- Cette cuisinière est fournie avec une grille/clayette à griller pour le four supérieur.

LES FOURS

Généralités

- Les clayettes sont conçues pour être stables.
- Pour retirer une clayette, lever la plaque des encoches latérales et faire glisser vers l'avant. Pour replacer une clayette, insérer la clayette dans le four avec la branche à l'arrière, vers le haut. Glisser en position au-dessus des encoches puis laisser reposer sur la glissière.
- Ne pas placer la grille ou des aliments sur les bases des fours. Les aliments se mettraient à brûler sur la base du four supérieur et la circulation de l'air serait entravée dans le four inférieur.
- Préchauffer les fours sur les réglages appropriés jusqu'à l'extinction du voyant.
- Lors de la cuisson simultanée dans les deux fours, il peut être nécessaire de réduire la température et les temps de cuisson (particulièrement pour les plats cuisinés).
- Pour assurer la distribution efficace de la chaleur, laisser un espace de 12 mm minimum entre les plats et les côtés du four, afin d'assurer la circulation de l'air chaud.
- **La grande plaque à griller et la grille ne sont pas adaptées pour le four inférieur.**
- Si vous possédez un AGA **NE PAS** utiliser le petit plat à rôtir fournis avec l'AGA dans le Module. Veuillez utiliser les ustensiles fournis et placer sur les grilles de four.

Condensation

De la condensation peut se former sur la cuisinière. Cela est normal et sans conséquence. La condensation se forme par l'association de chaleur et d'humidité, par exemple lors de la cuisson. Quand cela est possible, essayer de couvrir les plats contenant beaucoup d'humidité, par exemple les ragoûts. Si vous remarquer de la condensation, l'essuyer directement.

MODE D’EMPLOI DU FOUR



Conseils de cuisson

- Il est nécessaire de préchauffer les deux fours jusqu’à l’extinction des voyants.
- Les directives concernent la cuisson une fois que le ou les fours ont atteint la température désirée.
- Il peut être avantageux de tourner les gros éléments.
- Les positions des clayettes sont comptées en partant du haut.
- Placer les plats au centre de la clayette.
- Lors de l’utilisation simultanée des deux fours, réduire les temps et réglages de cuisson.
- Il est important de s’assurer de servir les plats chaud.
- Il est possible de modifier les réglages et temps de cuisson pour s’adapter aux préférences.

Friture

- Ne pas faire frire trop d’aliments à la fois, particulièrement les aliments congelés.
  Cela ne ferait que réduire la température de l’huile ou de la graisse, entraînant une nourriture très grasse.
- Toujours sécher les aliments avant de les frire et les faire plonger dans l’huile ou la graisse avec précaution. Particulièrement pour les aliments congelés, qui peuvent produire de la mousse ou des éclaboussures s’ils sont plongés trop rapidement.
- Ne jamais faire chauffer de l’huile ou de la graisse avec un couvercle sur la casserole.
- Garder l’extérieur de la casserole propre et exempte de traces d’huile ou de graisse.
- Les tableaux suivants fournissent un guide pour la cuisson de plusieurs plats de tous les jours.

Four supérieur (conventionnel)

- Les tableaux de cuisson représentent un guide général, mais les temps et températures de cuisson peuvent varier selon les recettes.
- La section relative aux viandes peut servir de guide, mais peut varier selon la taille et la forme de découpe et de l'os.
- Toujours décongeler complètement les morceaux avant de les faire cuire.
- Les temps de cuisson concernent le rôtissage. Ajouter du temps de cuisson si le plat est recouvert d'huile.
- La dinde/poulet est cuit lorsque les jus deviennent transparents, en piquant la chair avec une brochette. Si les jus sont toujours roses, continuer la cuisson en vérifiant la couleur des jus toutes les 15 minutes.
- 1 kg = 2,2 lb

ALIMENT	RÉGLAGE °C	CLAYETTE POSITION	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	
Viande rôtie				
Bœuf	180	3	**Saignant**	35 min par kg plus 20 min
	180	3	**À point**	45 min par kg plus 25 min
	180	3	**Bien cuit**	55 min par kg plus 30 min
Agneau	180-190	3	**Bien cuit**	55 min par kg plus 25 min
Porc	180-190	3	**Bien cuit**	1 h 5 min par kg plus 30 min
Volaille				
Poulet	190-200	3		45 min par kg plus 20 min
Yorkshire pudding				
Grand	220	3		25 - 40 min
Individuel	220	3		15 - 25 min

ALIMENT	RÉGLAGE °C	CLAYETTE POSITION	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Gâteaux et biscuits			
Sablés	150	2	45 min - 1 heure
Gâteau aux fruits confits	130 - 140	3	3 - 4 heures
Gâteau aux fruits	150 - 160	3	1 - 2 heures
Petits gâteaux	190	3	15 - 25 min
Scones	220	3	10 - 20 min
Génoise Victoria	180	3	20 - 35 min
Biscuit roulé	210	2	10 min
Biscuits	180 - 190	2	10 - 15 min
Gâteaux sur plaque	180	3	30 - 35 min
Pâtisseries			
Tartelettes	200	2	25 - 35 min
Tarte aux fruits	200	3	35 - 45 min
Mince Pies (tartelettes)	200	2	20 - 25 min
Vol-Au-Vent (feuilleté)	220	3	15 - 20 min
Éclairs/Profiteroles	210 - 220	2	20 - 25 min selon la taille
Puddings			
Puddings au lait	150 - 160	3	2 heures approx.
Génoiserie	170 - 180	3	45 - 55 min
Flans	150	3	45 - 55 min
Meringues	100	3	1,5 - 3 heures selon la taille
Crumble aux pommes	180	3	30 - 40 min
Mélanges de levure			
Pain	220	3	30 - 40 min
Rouleaux et petits pains	220	3	10 - 20 min

Four inférieur (ventilé)

- Le four inférieur est un four ventilé, ce qui signifie que de l'air circule afin de produire une température uniforme dans tout le four.
  Généralement, cela signifie que la température requise peut être réduite dans ce four, d'environ 10 à 20 ºC. Le temps de cuisson de certains plats peut également être réduit de quelques minutes.
- Les tableaux de cuisson représentent un guide général, mais les temps et températures de cuisson peuvent varier selon les recettes.
- La section relative aux viandes peut servir de guide, mais peut varier selon la taille et la forme de découpe et de l'os.
- Toujours décongeler complètement les morceaux avant de les faire cuire.
- Les temps de cuisson concernent le rôtissage. Ajouter du temps de cuisson si le plat est recouvert d'huile.
- La dinde/poulet est cuit lorsque les jus deviennent transparents, en piquant la chair avec une brochette. Si les jus sont toujours roses, continuer la cuisson en vérifiant la couleur des jus toutes les 15 minutes.
- 1 kg = 2,2 lb

ALIMENT	RÉGLAGE °C	CLAYETTE POSITION	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	
Viande rôtie				
Bœuf	170	2 ou 3	**Saignant**	35 min par kg plus 15 min
	170	2 ou 3	**À point**	45 min par kg plus 20 min
	170	2 ou 3	**Bien cuit**	55 min par kg plus 30 min
Agneau	170 - 180	2 ou 3	**Bien cuit**	55 min par kg plus 20 min
Porc	170 - 180	2 ou 3	**Bien cuit**	1 h 5 min par kg plus 30 min
Volaille				
Poulet	180 - 190	2 ou 3		45 min par kg plus 15 min
Dinde	170	3	**Jusqu'à 4 kg**	40 min par kg plus 10 min
			Plus de 4 kg	30 min par kg plus 20 min
Yorkshire pudding				
Grand	190 - 200	toute		25 - 40 min
Individuel	190 - 200	toute		15 - 25 min

ALIMENT	RÉGLAGE °C	CLAYETTE POSITION	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Gâteaux et biscuits			
Sablés	140	2 ou 3	45 - 50 min
Gâteau aux fruits confits	120 - 130	3	3 - 4 heures
Gâteau aux fruits	140 - 150	3	1 - 2 heures
Petits gâteaux	180	toute	15 - 25 min
Scones	200	toute	8 - 12 min
Génoise Victoria	170	toute	20 - 35 min
Biscuit roulé	200	2	10 min
Biscuits	170 - 180	toute	10 - 15 min
Gâteaux sur plaque	170	3	25 - 30 min
Pâtisseries			
Tartelettes	190	2 ou 3	25 - 35 min
Tarte aux fruits	190	2 ou 3	25 - 45 min
Mince Pies (tartelettes)	190	1 et 3	20 - 25 min
Vol-Au-Vent (feuilleté)	210	1 et 3	15 - 20 min
Éclairs/Profiteroles	200	2	20 - 25 min selon la taille
Puddings			
Puddings au lait	140	toute	2 heures approx.
Génoiserie	160 - 170	2 ou 3	45 - 60 min
Flans	140	2 ou 3	45 - 55 min
Meringues	90	2 ou 3	1,5 - 3 heures selon la taille
Crumble aux pommes	170	3	30 - 40 min
Mélanges de levure			
Pain	200	2 ou 3	25 - 35 min
Rouleaux et petits pains	200	2 ou 3	10 - 20 min
Soufflé			
Soufflé au fromage (individuel)	190	3	20 - 25 min
Soufflé au fromage (grand)	190	3	25 - 35 min

NETTOYAGE ET SOIN POUR VOTRE CUISINIÈRE

- **Toujours couper l'alimentation secteur avant le nettoyage.**

- **Utiliser le moins d'eau possible lors du nettoyage.**

- **Ne jamais utiliser de surfaces abrasives, de nettoyant pour four ou de nettoyant caustique (acide citrique) sur les surfaces émaillées.**

- **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer cette cuisinière.**

Les surfaces nécessitant un nettoyage sont :

Plaque supérieure émaillée et frontale

- Le moyen le plus facile de nettoyer la plaque du haut et la plaque de devant AGA est d'essuyer immédiatement les débordements.
- Les aliments cuisinés dessus sont plus difficiles à nettoyer, mais peuvent être facilement enlevés grâce aux nettoyants pour émail vitré ou des nettoyants à crème douce à l'aide d'un tissu humide, ou, si nécessaire, un morceau de nylon décapant.
- Si du lait ou du jus de fruit ou quoi que ce soit contenant de l'acide, est projeté sur l'émail, le nettoyer immédiatement.
- Nettoyer toute trace de condensation sur la plaque frontale autour des portes de four, car cela peut entraîner la décoloration de l'émail vitré.
- Tout ce qui est généralement nécessaire pour conserver les surfaces en émail vitré de la cuisinière propres et brillantes, est un passage quotidien avec un tissu savonneux humide immédiatement suivi d'un chiffon sec et propre afin d'éviter les traces.
- Garder à l'esprit que laisser traîner des casseroles ou des ustensiles sur la plaque supérieure peut entrainer des éraflures.

Plaque chauffante à gaz

- Si les bouchons de brûleur ou les supports de casserole subissent des éclaboussures, déplacer la casserole sur un autre brûleur et, une fois le brûleur refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Une fois nettoyés, s'assurer que tous les éléments soient bien secs. En fixant le bouchon de brûleur et la tête de brûleur, s'assurer que l'orifice de la tête de brûleur est correctement placé sur l'électrode d'allumage (voir Fig. 3a, 3b, 3c), et que le bouchon de brûleur est correctement placé sur la tête de brûleur.
- L'électrode d'allumage ne doit pas être déplacée ou endommagée car cela peut affecter l'étincelle d'allumage.
- La surface supérieure de la plaque chauffante est étanche. Pour le nettoyage, retirer les supports de casserole et essuyer la surface visible.
- **VEUILLEZ NOTER :** Les pièces amovibles suivantes **NE DOIVENT PAS** être nettoyées dans un lave-vaisselle, cela peut endommager ou décolorer la finition : supports de casserole, bouchons de brûleur, anneau et tête de brûleur.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte pas la durabilité de l'émail.
  REMARQUE : La garantie de l'appareil ne couvre pas une mauvaise utilisation des supports de casserole.

Les fours

- Le four ventilé est équipé d'un panneau latéral en émail autonettoyant qui ne doit pas être récuré.
- Les clayettes peuvent être retirées et, si nécessaire, les supports de clayette peuvent également être retirés en retirant les vis.
- Ces éléments peuvent être nettoyés dans l'évier avec les nettoyants pour four classique, il est possible d'utiliser un tissu fin savonneux pour retirer les traces tenaces sur la base des fours et des supports de clayette.
- **REMARQUE : S'ASSURER DE NE PAS ENDOMMAGER LES BULBES THERMOSTATIQUES DANS LES FOURS LORS DU NETTOYAGE.**

Émail nettoyage à chaud

- Four ventilé – Panneau arrière uniquement

  Cet émail spécifique comporte une action de nettoyage continue, qui est améliorée en suivant un schéma de cuisson à basse et haute température. En utilisant le rôtissage à basse température, les éclaboussures excessives de graisse peuvent être évitées. Si des taches apparaissent, nettoyer immédiatement la zone avec de l'eau chaude et un détergent, avec une brosse à vaisselle en nylon. Les taches résistantes nécessitent de faire fonctionner le four à 210°C pendant 2 heures.

  Ne pas utiliser d'agent de nettoyage pouvant boucher les orifices du revêtement spécial, par exemple les pâtes et les poudres, les tampons savonneux, la laine de verre, les vaporisateurs, les nettoyants aérosols, les solutions caustique, les racloirs/couteaux métalliques, qui peuvent empêcher l'action de nettoyage continue.

Revêtements de porte

- Le nettoyage peut être effectué avec une crème nettoyante ou un tampon imprégné de savon.
- **NE PAS** immerger les portes dans l'eau car elles sont entourées de matériel isolant qui peut être endommagé par trop d'humidité.

Commandes

- Les surfaces émaillées sous les boutons peuvent être traitées comme indiqué dans la section « Revêtements de porte ». Éviter l'utilisation excessive d'eau
- **NE PAS** utiliser de nettoyant pour four, de tampons décapant et de poudre abrasive pour le nettoyage des boutons en plastique. Un chiffon peut suffire pour les essuyer.

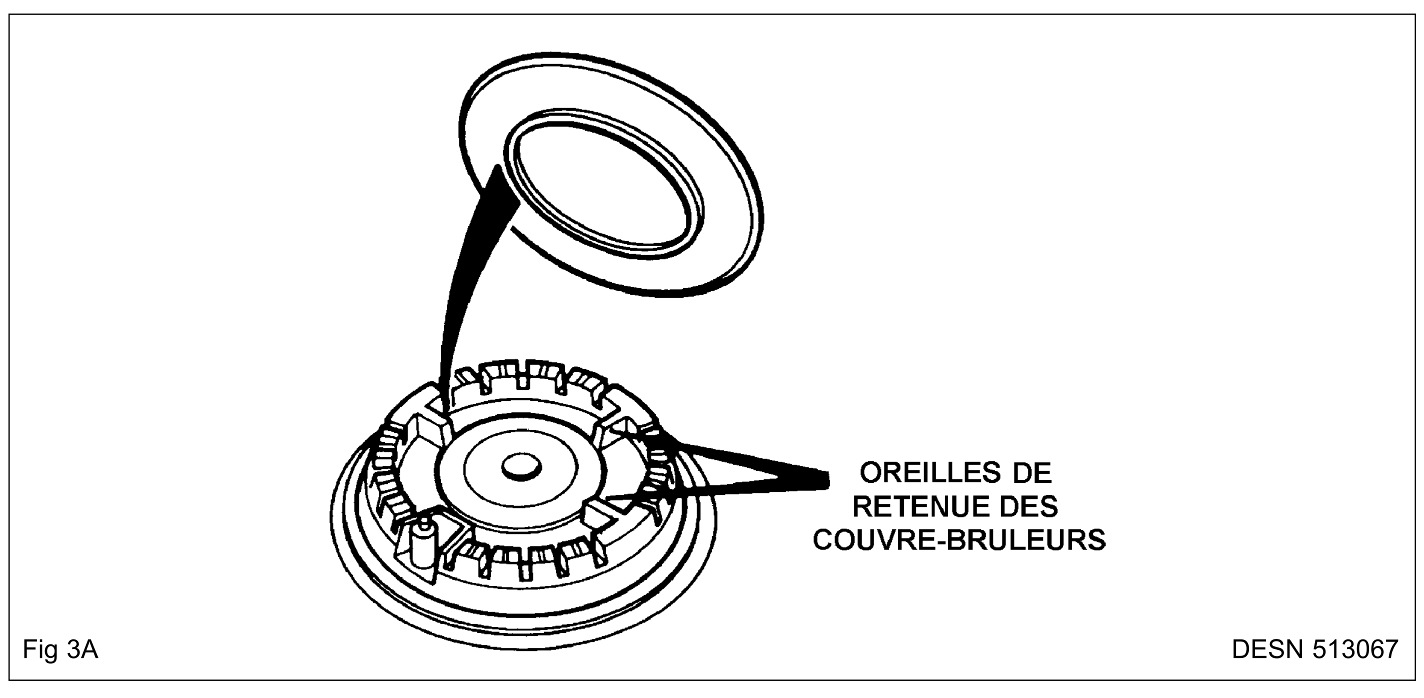


Fig 3A

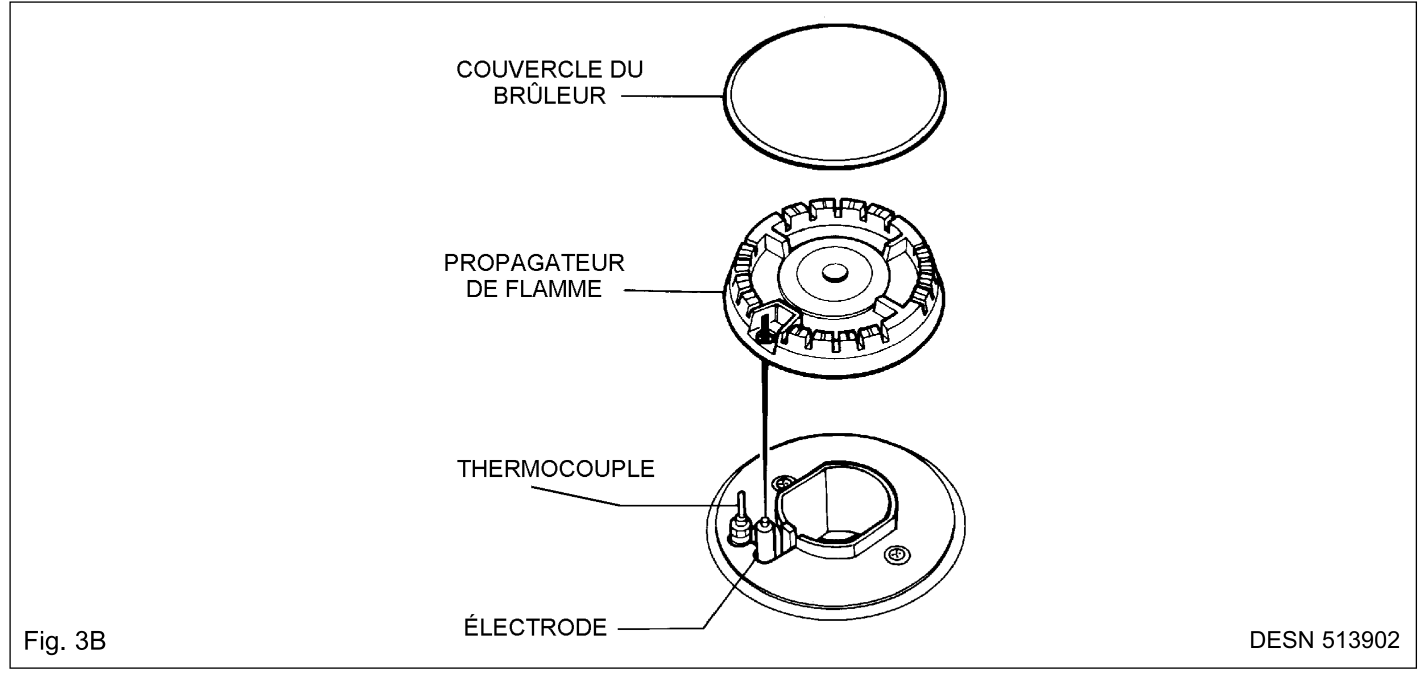


Fig. 3B

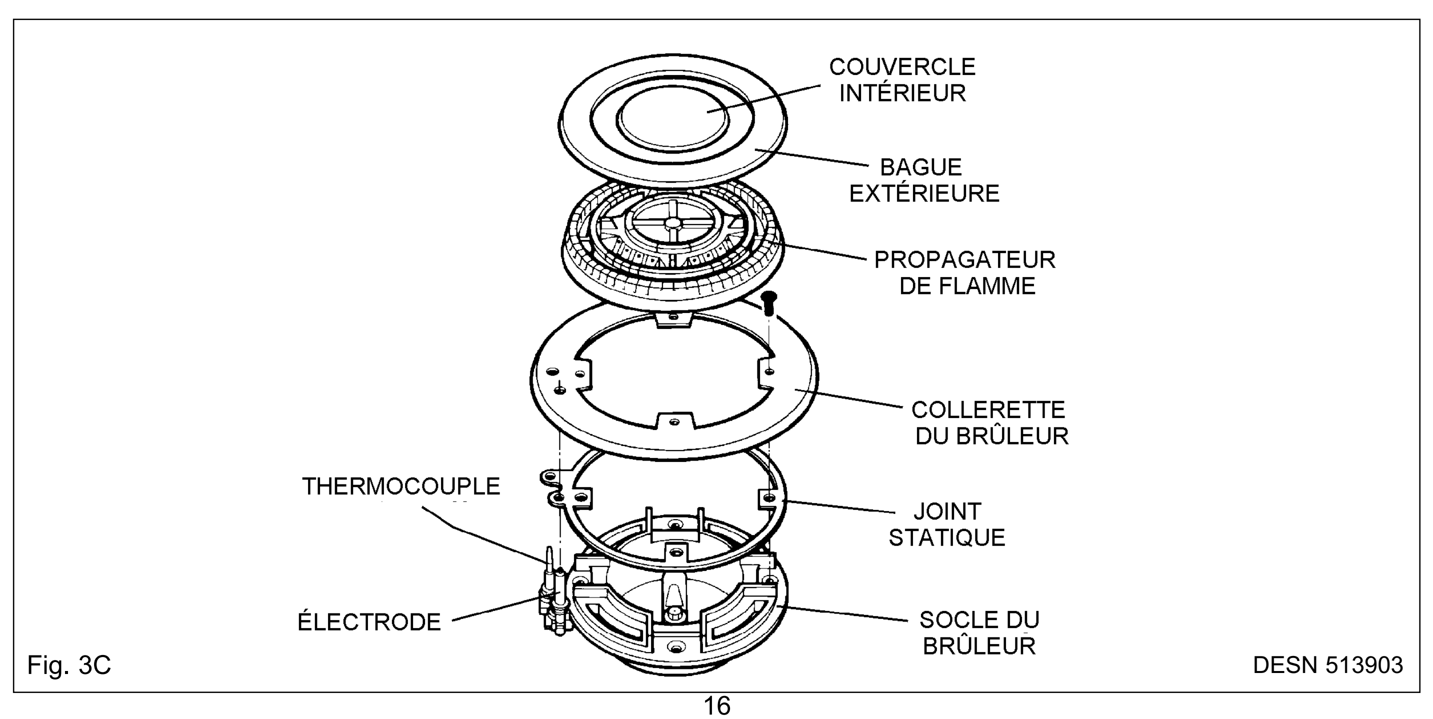


Fig. 3C

ENTRETIEN

- Si votre appareil a besoin d'une intervention d'entretien, veuillez contacter votre distributeur local autorisé.

- Les interventions d'entretien de votre cuisinière doivent être effectuées par un ingénieur qualifié d'un distributeur autorisé.

- Ne procédez à aucune modification sur votre cuisinière.

- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant peut être utilisées.

Pour en savoir plus ou si vous avez besoin de conseils, contactez votre distributeur/stockiste local

Grâce à la politique d'AGA Rangemaster d'amélioration continu des produits, la Société se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré, et ce, à tout moment.



Fabriqué par
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk